SEVERIN

Gebrauchsanweisung	Sandwichtoaster	D
Instructions for use	Sandwich Toaster	GB
Mode d'emploi	Gaufrier croque-monsieur	F
Gebruiksaanwijzing	Sandwich Toaster	NL
Instrucciones de uso	Sandwichera-Tostadora	E
Manuale d'uso	Toastiera per toast, cialde e griglia	I
Brugsanvisning	Sandwich-Toaster	DK
Bruksanvisning	Smörgås-/våffeljärn	S
Käyttöohje	Voileipägrilli	FIN
Instrukcja obsługi	Opiekacz do grzanek	PL
Οδηγίες χρήσεως	Τοστιέρα	GR
Руководство по эксплуатации	Сэндвичница	RUS

Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank für Ihr Vertrauen. Wir freuen uns, dass Ihre Wahl auf ein SEVERIN Qualitätsprodukt gefallen ist und gratulieren Ihnen zu dieser Entscheidung.

Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

In den sechs Kategorien Frühstück, Küche, Grillen & Genießen, Haushalt, Beauty & Wellness und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 200 verschiedenen Produkten ein umfassendes Sortiment an Elektrokleingeräten an. Wir haben für jeden Anlass genau das richtige Produkt für Sie.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.severin.de oder www.severin.com.

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH


SEVERIN
1
2
3
4
5
5
6
7a
7b
7c

Ⓓ

Sandwichtoaster

Liebe Kundin, lieber Kunde,
bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Anschluss
Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Aufbau
1. Betriebskontrollleuchte (rot) / Bereitschaftsanzeige (grün)
2. Typenschild (unter dem Gerät)
3. Gerätegriff
4. Verriegelung
5. Plattenentriegelungen
6. Anschlussleitung
7. auswechselbare antihaft-beschichtete Platten
   a. Sandwichplatte
   b. Grillplatte
   c. Brüsseler-Waffelplatte

Sicherheitshinweise
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. eventueller Zubehörteile auf Mängel überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Auch in diesem Fall das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sollten vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Das Gerät niemals ohne eingesetzte Platten aufheizen.
- **Achtung!** Das Gerät wird bei Betrieb sehr heiß, Verbrennungsgefahr! Achten Sie auch auf evtl. austretenden Dampf. Das Gerät nur an den Griffen berühren.
- **Den Netzstecker ziehen**
  - **nach jedem Gebrauch,**
  - **bei Störungen während des Betriebes,**
  - **vor jeder Reinigung.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen.
- Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten) oder in der Nähe von offenen Gasflammen abstellen oder benutzen, damit das Gehäuse und die Anschlussleitung nicht beschädigt wird.
- Das Gerät frei auf eine wärmebeständige spritzunempfindliche Unterlage stellen.
- Benutzen Sie das Gerät nur unter Aufsicht und nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Schränken oder anderen brennbaren Materialien.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem

separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
  - in Frühstückspensionen.
- Reparaturen an Elektrogeräten müssen von Fachkräften durchgeführt werden, da Sicherheitsbestimmungen zu beachten sind und um Gefährdungen zu vermeiden. Dies gilt auch für den Austausch der Anschlussleitung. Schicken Sie daher im Reparaturfall das Gerät zu unserem Kundendienst. Die Anschrift finden Sie im Anhang der Anweisung.

Erste Inbetriebnahme

– Lassen Sie das Gerät und jede Plattenart mit geschlossenen Gehäusehälften ca. 10 Minuten aufheizen. Dadurch kann der Eigengeruch des Gerätes abklingen. Für ausreichende Lüftung sorgen.
– Anschließend das Gerät und die Platten, wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben, reinigen.

Platten wechseln

- Bevor Sie die Platten wechseln, muss das Gerät abgekühlt sein.

– Zum Wechseln der Platten das Gerät am Griff entriegeln und aufklappen.
– Plattenentriegelungen in Richtung des Gerätegriffes ziehen. Platte in Richtung des Griffes entnehmen.
– Die gewünschte Platte einsetzen. Dabei beachten, dass die Rastnasen an der Platte in die Aussparungen am Gerät greifen. Die Platte herunterdrücken, bis sie hörbar einrastet.

- Kontrollieren Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes, ob die Platten richtig eingesetzt und verriegelt wurden.

Bedienung

– Gewünschte Platten einsetzen und Gerät schließen.
– Netzstecker in die Steckdose stecken. Die rote Betriebskontrollleuchte leuchtet.
– Sobald die grüne Kontrollleuchte leuchtet, ist die optimale Temperatur erreicht und das Gerät ist betriebsbereit.
– Das Gerät öffnen.
– Das vorbereitete Gut in die untere Gehäusehälfte legen und die obere Gehäusehälfte zuklappen.
– Verriegelung **nur** bei Sandwichzubereitung betätigen. Dazu die obere Gehäusehälfte am Griff nach unten drücken und Verriegelung schließen.
– Wir empfehlen folgende Garzeiten:
  - bei Sandwichs ca. 2-4 Minuten,
  - bei Waffeln ca. 4-5 Minuten.
    Hinweis: Die Garzeit bei Waffeln kann sich je nach Rezeptur, Beschaffenheit und Temperatur des Waffelteiges verändern.
  - Beim Grillen richtet sich die Garzeit nach der Art des verwendeten Grillguts.
– Gerät öffnen und Gut entnehmen. Verwenden Sie hierzu keine spitzen Gegenstände, damit die Antihaftbeschichtung nicht beschädigt wird.
– Nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das abgekühlte Gerät reinigen.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät mit geöffneten Gehäusehälften abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

– Das Gerät nur mit einem angefeuchteten Tuch reinigen.
– Die beschichteten Platten können zur besseren Reinigung entnommen und im Spülwasser gereinigt werden. Danach gründlich abtrocknen.

Rezepte

Sandwich

- Streichen Sie die Toastscheiben vor dem Backen außen leicht mit Butter ein. Die Butter dient der Bräunung und erleichtert das Entnehmen der fertigen Sandwichs.
- Die als Belag gewünschten Scheiben (Käse, Schinken etc.) in Toastscheibengroße Stücke schneiden. Der Belag darf nicht über die Toastscheiben herausragen.

Schinken-Käsesandwich

Zutaten:
4 Scheiben Toastbrot, 4 Scheiben magerer gekochter Schinken, 2 Scheiben Holländer Käse, Paprika
Zubereitung:
2 Toastscheiben mit Schinken belegen, 2 Scheiben Käse auflegen und mit Paprika bestreuen, die beiden anderen Schinken- und Toastscheiben darüberlegen.

Käsesandwich

Zutaten:
4 Scheiben Toastbrot, 65 g Butter, 125 g geriebener Käse, 2 Eigelb, Salz, Paprika, Petersilie fein gehackt.
Zubereitung:
Butter geschmeidig rühren, geriebenen Käse und Eigelb hinzufügen, mit Salz, Paprika und Petersilie abschmecken. 2 Toastscheiben mit der Käsecreme bestreichen, Die restlichen zwei Toastscheiben darüberlegen.

Thunfischsandwich

Zutaten:
4 Scheiben Toastbrot, 1 Dose Thunfisch, 4 Scheiben Käse, 6-8 gefüllte Oliven (in Scheiben geschnitten).
Zubereitung:
2 Toastscheiben mit Käse belegen, Thunfisch und Olivenscheiben dazugeben, die beiden anderen Käsescheiben und die Toastscheiben darüberlegen.

Waffeln

- Fetten Sie die Waffelplatten leicht ein, bevor Sie den Waffelteig einfüllen.

Brüsseler Waffeln

Zutaten:
100 g Butter, 125 g Mehl, 1 TL Zucker, 1 TL Vanillepulver (ungesüßt), Salz, ¼ l Milch, 4 Eigelb, 4 Eiweiß
Zubereitung:
Butter schmelzen lassen. Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Zucker, Vanillepulver und einer Prise Salz vermischen. Milch und abgekühlte Butter unterrühren bis ein glatter Teig entsteht. Eigelb hinzufügen und verrühren. Das Eiweiß zu festem Eischnee schlagen und vorsichtig unter den Waffelteig heben.

Die fertigen Waffeln mit Puderzucker bestreuen und mit Sahne, Vanilleeis, Honig oder Früchten servieren.

Ersatzteile und Zubehör

Falls Sie Ersatzteile oder Zubehör zu Ihrem Gerät benötigen, können Sie diese auch bequem über unseren Internet-Bestellshop bestellen. Sie finden unseren Bestellshop auf unserer Homepage http://www.severin.de unter dem Unterpunkt „*Service/Ersatzteilshop*".

Entsorgung



Unbrauchbar gewordene Geräte sind in den dafür vorgesehenen öffentlichen Entsorgungsstellen zu entsorgen.

Garantie

Severin gewährt Ihnen eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder

Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von uns autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, senden Sie bitte das Gerät ohne Zubehörteile, gut verpackt, mit Fehlererklärung und Kaufbeleg versehen, direkt an den Severin-Service. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien bleiben unberührt.

GB

Sandwich Toaster

Dear Customer,
Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Connection to the mains supply
The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

Familiarisation
1. Main indicator light (red) / Ready indicator light (green)
2. Rating label (on underside of unit)
3. Handle
4. Locking latch
5. Plate release buttons
6. Power cord with plug
7. Interchangeable non-stick cooking plates
   a. Sandwich plate
   b. Grill plate
   c. Plate for Brussels wafers

Important safety instructions
- Before the appliance is used, the main unit as well as any attachments fitted should be checked thoroughly for defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, it must not be used any longer: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- This appliance may be used by children (at least 8 years of age) and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised and at least 8 years of age.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Do not heat up the appliance without any cooking plates fitted.
- **Warning:** the appliance gets very hot during operation. Take care not to touch the hot parts; use the handles only. Beware of the danger of scalding from any steam emitted.
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - **after use,**
  - **in case of any malfunction, and**
  - **before cleaning the appliance.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord.
- Do not let the power cord hang free.
- Do not allow the power cord to touch any hot parts of the appliance.
- To prevent damage to the housing and the power cord, do not place or operate the appliance on or near hot surfaces (e.g. stove plates) or open flames.
- Always place the appliance on a heat-resistant work surface impervious to splashes and stains with sufficient surrounding space.
- Do not allow the appliance to operate without supervision, and do not place it underneath curtains, wall-cupboards or near any combustible materials.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
  - in shops, offices and other similar working environments,
  - in agricultural areas,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar establishments,
  - in bed-and breakfast type environments.
- In order to comply with safety regulations and to avoid hazards, repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel, including the replacement of the power cord. If repairs are needed, please send the appliance to one of our customer service departments. The addresses can be found in the appendix to this manual.

First use

– Allow the appliance, with each set of plates in succession, to heat up for about 10 minutes with the two halves closed. This will remove the smell typically encountered when first switching on any sandwich toaster. Ensure sufficient ventilation.

– Clean the appliance and the plates afterwards as described in ***Cleaning and Care***.

Changing the cooking plates

- Always allow sufficient time for the unit to cool down before any plates are changed.

– To change the plates, unlatch the handle and open the appliance.

– Slide the plate release buttons towards the handle remove the plate in the same direction.

– Insert the plates desired, ensuring that the protruding studs on the plate are safely engaged in the corresponding recesses on the appliance. Push the plates down until they are heard locking into place.

- Before the appliance is switched on, ensure that the new plates have been correctly inserted and are safely locked.

Operation

– Fit the cooking plates required to the appliance and close it.

– Insert the plug into a suitable wall outlet. The red main indicator light comes on.

– Once the operating temperature has been reached, the green indicator light comes on and shows the appliance is ready for use.

– Open the appliance.

– Place the prepared food or sandwiches onto the lower housing element and close the upper housing element.

– The locking latch is used **only** when making sandwiches. Use the handle to press down on the upper housing element and engage the locking latch.

– We recommend the following cooking times:
  - approx. 2-4 minutes for sandwiches,
  - approx. 4-5 minutes for wafers.
    Note: Depending on the recipe, and the texture and temperature of the dough, the cooking times for waffles may vary.
  - For grilling, the cooking times largely depend on the food type.

– Open the appliance and take out the food. In order to prevent the non-stick cooking plates from being damaged, do not use sharp or pointed objects while placing or removing food.

– Always remove the plug from the wall socket after use and allow the appliance to cool down before cleaning.

Cleaning and care

- Before cleaning, remove the plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down with the cooking plates open.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.

– The exterior surfaces of the appliance may

be cleaned with a damp, lint-free cloth.
– For easy cleaning, the non-stick coated plates can be removed and cleaned using hot water and a mild detergent. Ensure they are thoroughly dried afterwards.

Recipes

Sandwiches
- Before toasting, always lightly butter the **outside** of the bread and place the slices with the buttered side against the cooking plates. The butter helps the browning process and makes it easier to remove the toast from the cooking plates.
- The filling (cheese, ham etc.) should be cut to match the sandwich shape. Ensure that the filling does not overlap the slice of bread.

Ham and cheese sandwich
Ingredients:
4 slices sandwich bread, 4 slices of lean cooked ham, 2 slices of Dutch cheese, paprika powder.
Preparation:
Put one slice of ham and one of cheese on to 2 of the bread slices, season with paprika and then cover with the two remaining slices of ham and bread.

Cheese sandwich
Ingredients:
4 slices sandwich-bread, 65g butter, 125g of grated cheese, 2 egg yolks, salt, paprika powder, finely chopped parsley.
Preparation:
Beat the butter until creamy smooth, add grated cheese and egg yolk, season with salt, paprika and parsley. Spread the cheese mixture onto 2 slices of bread. Cover with the 2 remaining pieces of bread.

Tuna fish sandwich
Ingredients:
4 slices sandwich bread, 1 tin of tuna, 4 slices cheese, 6-8 stuffed olives (sliced).
Preparation:
Butter the outside of each piece of bread, add 2 slices of cheese, the tuna and sliced olives, cover with the two remaining pieces of bread.

Waffles
- The plates should be lightly greased before the waffle dough is put on.

Brussels waffles
Ingredients:
100g butter, 125g flour, 1 tbsp sugar, 1 tsp vanilla powder (unsweetened), salt, 250ml milk, 4 egg yolks, 4 egg whites.
Preparation:
Melt the butter. Put the flour into a bowl and mix it together with the sugar, vanilla powder and a pinch of salt. Stir in the milk and butter – allow it to cool down first – and continue until the dough is smooth. Add the egg yolks and mix thoroughly. Whip the egg white until it is firm and then fold it gently into the dough.

Once they are baked, sprinkle the waffles with icing sugar and serve with cream, vanilla ice cream, honey or fruit.

Disposal



Do not dispose of old or defective appliances in domestic garbage; this should only be done through public collection points.

Guarantee
This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.
This guarantee naturally does not cover wear

and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

(F) Gaufrier croque-monsieur

Chère cliente, Cher client,
Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Branchement au secteur
Cet appareil ne doit être branché que sur une prise de courant avec terre installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d'alimentation corresponde à la tension indiquée sur la fiche signalétique. Ce produit est conforme aux directives obligatoires relatives au marquage CE.

Familiarisez-vous avec votre appareil
1. Témoin lumineux d'alimentation (rouge) / voyant "prêt à l'emploi" (vert)
2. Fiche signalétique (sur le dessous de l'appareil)
3. Poignée
4. Verrou
5. Boutons de libération des plaques
6. Cordon d'alimentation avec fiche
7. Plaques de cuisson interchangeables à revêtement anti-adhésif
   a. Plaque à sandwich
   b. Plaque-gril
   c. Plaque à gaufres de Bruxelles

Importantes consignes de sécurité
- Avant d'utiliser l'appareil, l'appareil principal ainsi que tout accessoire installé doivent être soigneusement vérifiés pour détecter tout dommage éventuel. Si l'appareil, par exemple, est tombé sur une surface dure, il ne doit plus être utilisé : même d'invisibles dommages peuvent avoir des effets nocifs sur la sécurité opérationnelle de l'appareil
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants (à partir de 8 ans) et par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisés, et s'ils en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être supervisés et d'avoir plus de 8 ans.
- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Ne faites pas chauffer l'appareil sans plaque de cuisson.
- **Attention :** Lors du fonctionnement, l'appareil dégage une forte chaleur. Faites attention de ne pas toucher les parties chaudes, utilisez uniquement les poignées. Faites attention aux risques de brûlures.
- **Débranchez toujours la fiche de la prise**
  - **après utilisation,**
  - **en cas de fonctionnement défectueux,**
  - **avant de nettoyer l'appareil.**
- Ne tirez jamais le cordon quand vous enlevez la fiche de la prise murale.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation.
- Assurez-vous que le cordon ne touche aucune partie chaude de l'appareil.
- Pour éviter d'endommager le boîtier et le cordon d'alimentation, abstenez-vous de placer ou d'utiliser l'appareil sur ou à proximité de toute surface chaude (telle qu'une plaque de cuisinière) ou flamme nue.
- Veillez à toujours placer l'appareil sur un plan de travail résistant à la chaleur, aux taches et aux éclaboussures en prévoyant suffisamment d'espace autour.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il est en fonction et abstenez-vous de l'installer sous un rideau, un

placard ou à proximité de toute substance combustible.

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Aucune responsabilité n'est acceptée en cas de dégâts dûs à une mauvaise utilisation ou si on ne se conforme pas à ces consignes.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que dans des
  - bureaux et autres locaux commerciaux,
  - des zones agricoles,
  - par la clientèle dans les hôtels, motels et établissements similaires,
  - et des maisons d'hôtes.
- En conformité avec les règles de sécurité et afin d'éviter un danger, les réparations d'appareils électriques doivent être effectuées par du personnel qualifié, y compris le remplacement du cordon d'alimentation. Si une réparation est nécessaire, veuillez envoyer votre appareil à l'un de nos services après-vente. Leurs adresses sont répertoriées à la fin de ce mode d'emploi.

Première utilisation

– Laissez chauffer l'appareil pendant environ 10 minutes en l'équipant successivement de chacune des plaques, et en fermant le couvercle. Ceci aura pour effet d'éliminer l'odeur caractéristique qui se dégage au moment d'allumer tout gaufrier croque-monsieur. Veillez à prévoir une aération suffisante.

– Nettoyez ensuite l'appareil et les plaques tel indiqué au paragraphe ***Entretien et Nettoyage***.

Remplacement des plaques de cuisson

- Laissez toujours à l'appareil le temps de refroidir avant de remplacer toute plaque.

– Pour changer les plaques, soulever le verrou de la poignée et ouvrez l'appareil.

– Faites coulisser le bouton de libération des plaques vers la poignée et retirez la plaque dans la même direction.

– Installez les plaques désirées, en vous assurant que les ergots de la plaque sont correctement engagés dans les encoches correspondantes de l'appareil. Appuyez sur les plaques jusqu'à ce qu'elles soient maintenues en place.

- Avant d'allumer l'appareil, assurez-vous que les nouvelles plaques sont correctement installées et sécurisées.

Fonctionnement

– Installez les plaques requises sur l'appareil et refermez celui-ci.

– Branchez la fiche sur une prise murale. Le témoin lumineux d'alimentation rouge s'allume.

– Une fois que la température de fonctionnement est atteinte, le voyant lumineux « prêt à l'emploi » vert s'allume et l'appareil est prêt à l'utilisation.

– Ouvrez l'appareil.

– Placez les aliments ou sandwichs préparés sur l'élément du boîtier inférieur et fermez l'élément du boîtier supérieur.

– Le verrou sera **exclusivement** utilisé pour la cuisson des sandwichs. Utilisez la poignée pour baissez le couvercle de l'appareil et engager le verrou.

– Nous recommandons les temps de cuisson suivants:
  - environ 2-4 minutes pour les sandwichs,
  - environ 4-5 minutes pour les gaufres.
    Remarque : Les temps de cuisson des gaufres peuvent varier en fonction de la recette, et de la texture et la température de la pâte.
  - Pour griller, les temps de cuisson dépendent largement du type d'aliment à préparer.

– Ouvrez l'appareil et ôtez-en votre préparation. N'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants pour enlever les sandwichs, ceci afin de protéger les plaques à revêtement anti-adhésif de toute détérioration.

– Après chaque utilisation débranchez la fiche de la prise de courant et laissez

l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Entretien et nettoyage

- Avant le nettoyage, débranchez la fiche de la prise de courant et laissez refroidir l'appareil ouvert.
- Pour éviter le risque de décharge électrique, ne nettoyez pas l'appareil à l'eau et ne le plongez pas dans l'eau.
- N'utilisez pour nettoyer l'appareil aucune solution abrasive ou produit d'entretien concentré, ni aucun objet aigu ou pointu.

– La surface externe de l'appareil pourra être nettoyée à l'aide d'un chiffon humide, non pelucheux.

– Pour en faciliter le nettoyage, les plaques à revêtement anti-adhésif pourront être ôtées et lavées à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux. Séchez-les ensuite soigneusement.

Recettes

Sandwich

- Beurrez les tranches de pain sur les faces **extérieures** et les posez dans l'appareil avec les faces beurrées contre les plaques de cuisson. Le beurre permet de dorer le pain et facilite l'enlèvement des sandwichs de l'appareil après cuisson.
- Veillez à ce que les tranches (de fromage, jambon etc.) utilisées pour garnir le sandwich soient de même taille que les tranches de pain. Assurez-vous que la garniture ne dépasse pas de la tranche de pain.

Sandwich au jambon et au fromage
Ingrédients:
4 tranches de pain, 4 tranches de jambon blanc maigre, 2 tranches de fromage, paprika.
Préparation:
Posez une tranche de jambon et une tranche de fromage sur deux des tranches de pain, assaisonnez avec le paprika puis couvrez avec les deux tranches de jambon et de fromage restantes.

Sandwich au fromage
Ingrédients:
4 tranches de pain, 65 gr de beurre, 125 gr de fromage râpé, 2 jaunes d'oeufs, sel, paprika, et persil haché.
Préparation:
Fouettez le beurre jusqu'à ce qu'il soit crémeux, ajoutez le fromage râpé et le jaune d'œuf, assaisonnez avec le sel, paprika et persil. Tartinez le mélange fromage sur deux des tranches de pain. Couvrez avec les deux tranches de pain restantes.

Sandwich au thon
Ingrédients:
4 tranches de pain, 1 boîte de thon, 4 tranches de fromage, 6-8 olives (tranchées).
Préparation:
Beurrer les faces extérieures de chaque tranche de pain, ajouter 2 tranches de fromage, le thon et les olives tranchées, poser par dessus les deux tranches de fromage puis recouvrir avec les deux tranches de pain restantes.

Gaufres

- Les plaques doivent être légèrement huilées avant d'y verser la pâte à gaufres.

Gaufres belges
Ingrédients:
100g de beurre, 125g de farine, 1 cuil. à soupe de sucre, 1 cuil. à café de vanille en poudre (non sucrée), sel, 250ml de lait, 4 jaunes d'oeuf, 4 bancs d'oeuf.
Préparation:
Faites fondre le beurre. Versez la farine dans un bol et mélangez avec le sucre, la vanille en poudre et une pincée de sel. Versez le lait et le beurre (laissez d'abord refroidir) ; mélangez – et continuez jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Ajoutez les jaunes d'œuf et mélangez soigneusement. Battez les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils soient fermes puis incorporez-les délicatement à la pâte.

Une fois cuites, saupoudrez les gaufres de sucre glace et servez avec de la crème

chantilly, de la glace à la vanille, du miel ou des fruits.

Mise au rebut



Ne jetez pas vos appareils ménagers vétustes ou défectueux avec vos ordures ménagères; apportez-les à un centre de collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d‘achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l‘usure normale de l‘appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d‘emploi. Aucune garantie ne sera due si l‘appareil a fait l‘objet d‘une intervention à titre de réparation ou d‘entretien par des personnes non-agréées par nous-mêmes. Cette garantie n‘affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d‘achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l‘adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n‘oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Sandwich Toaster

Beste Klant,
Voordat men dit apparaat gebruikt, moet men de volgende instructies goed doorlezen en bewaar dit manuaal voor latere referentie. Dit apparaat moet alleen gebruikt worden door personen bekent met de gebruiksaanwijzing.

Aansluiting
Deze sandwich-toaster mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geinstalleerd geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Beschrijving
1. Hoofd-verklikkerlampje (rood) / Gereed indicatielampje (groen)
2. Typeplaatje (aan de onderkant van de apparaat)
3. Hendel
4. Vergrendeling
5. Plaat onkoppelknoppen
6. Snoer met stekker
7. Onderling uitwisselbare, kookplaten met anti-aanbaklaag
   a. Sandwich-plaat
   b. Grilplaat
   c. Plaat voor brusselse wafels

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bij voorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen mag het niet meer worden gebruikt: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud) en door personen met verminderde fysische, zintuigelijke of mentale bekwaanheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.
- Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- **Waarschuwing:** houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Het apparaat niet aanzetten als geen kookplaten zijn aangebracht.
- **Pas op:** het apparaat wordt heet tijdens gebruik. Raak nooit de hete delen aan; gebruik alleen de handgrepen. Pas op voor verbrandings gevaar van afgegeven stoom.
- **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
  - **na gebruik,**
  - **wanneer het apparaat niet werkt,**
  - **wanneer men het apparaat schoonmaakt.**
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Laat het snoer nooit los hangen.
- Zorgdat het snoer niet in aanraking komt met hete delen van de apparaat.
- Om beschadiging aan de behuizing en de stroomkabel te voorkomen het apparaat niet op of in de buurt van hete oppervlakken (b.v. fornuisplaten) of open vuur plaatsen of bedienen.
- Plaats het apparaat altijd op een hittebestendige ondergrond die beschermt is tegen druppels en vlekken en met voldoende ruimte.
- Het apparaat niet zonder supervisie

bedienen, en niet onder gordijnen en wandkasten of dicht bij ontvlambare materialen plaatsen.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdklok of een apart afstandsbedienings systeem.
- Wordt dit apparaat op een verkeerde manier gebruikt of worden de veiligheidsregels niet gevolgt, dan kan de fabrikant niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schades.
- Dit apparaat is bestemt voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische gebieden,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige establissementen,
  - in bed-en-ontbijt gasthuizen.
- Bij de reparatie van elektrische apparaten moeten veiligheidsaspecten in acht genomen worden. Reparaties mogen derhalve slechts door erkende vakmensen uitgevoerd worden, zelfs de vervanging van het snoer. Indien dit apparaat kapot is, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant. Het adres vindt u achterin deze gebruiksaanwijzing.

Voor het eerste gebruik

- Laat het apparaat, met elke set van platen in successie, opwarmen voor ongeveer 10 minuten met de twee helften gesloten. Dit zal de typische geur van elke sandwich toaster wanneer men deze voor de eerste keer aanzet verwijderen. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Maak het apparaat en de platen hierna schoon zoals wordt beschreven in de sectie ***Onderhoud en schoonmaken***.

Vervanging van de kookplaten

- Laat het apparaat altijd voor voldoende tijd afkoelen voordat de platen worden vervangen.
- Om de platen te verwisselen, ontsluit de hendel en open het apparaat.
- Schuif de plaat ontkoppelknoppen naar de hendel en verwijder de plaat in dezelfde richting.
- Installeer de gewenste platen, ervoor zorgen dat de uitstekende noppen op de plaat in de overeenkomende inkepingen van het apparaat schuiven. Druk de platen aan totdat men deze in plaats hoort klikken.
- Voordat het apparaat aangezet wordt, zorg ervoor dat de nieuwe platen juist geinstalleerd en vastgezet zijn.

Bediening

- Pas de gewenste kookplaten in het apparaat en sluit het.
- Stop de stekker in het stopcontact. Het rode hoofdindicatielampje zal aangaan.
- Zodra de gebruikstemperatuur bereikt is, zal het groene gereed indicatielampje aangaan en het apparaat is klaar voor gebruik.
- Open het apparaat.
- Plaats het voorbereide eten of de sandwiches in de onder-behuizing en sluit de boven-behuizing.
- De vergrendeling **enkel** gebruiken als sandwiches worden gemaakt. Gebruik de hendel om het boven-behuizing element aan te drukken en te vergrendelen.
- Wij bevelen de volgende kooktijden aan:
  - ong. 2-4 minuten voor sandwiches,
  - ong. 4-5 minutes voor wafels.
    Let op: Afhangend van het recept, de samenstelling en de temperatuur van het deeg, kunnen de kooktijden van wafels verschillen.
  - Voor grillen, de kooktijden zullen grootendeels afhangen van het type van voedsel.
- Maak het apparaat open en haal het eten eruit. Om beschadiging aan de anti-aanbaklaag te voorkommen gebruik geen scherpe voorwerpen om de sandwiches van de toaster te verwijderen.
- Haal de stekker uit het stopcontact na gebruik en laat het apparaat afkoelen voordat men het schoonmaakt.

Onderhoud en schoonmaken

- Trek voor iedere reiniging eerst de stekker uit het stopcontact, en laat het apparaat afkoelen met beide toasterhelften open.
- Om electrische schokken te voorkomen maak dit apparaat nooit schoon met water en dompel het nooit onder
- Gebruik geen schuurmiddel, bijtende schoonmaakmiddelen of scherpe of puntige voorwerpen voor het schoonmaken.
- De buitenkant van het apparaat kan met een vochtige, pluisvrije doek worden schoongemaakt.
- Voor het gemakkelijk schoonmaken ervan kunnen de non-stick gecoate platen worden verwijderd en met warm water en een zacht reinigingsmiddel worden schoongemaakt. Zorg ervoor dat het hierna goed afgedroogt word.

Recepten

Sandwiches

- Voor het bakken de sandwiches aan de **buitenkant** met boter besmeren en plaats de sandwiches met de geboterde kant op de bakplaat. De boter zorgt ervoor dat de sandwiches mooi bruin worden en maakt het gemakkelijker om ze te verwijderen van de bakplaat.
- Snij het beleg (kaas, ham enz) zodanig dat het op het brood past. Zorg ervoor dat de vulling niet het sneetje brood overlapt.

Ham/kaas sandwich

Ingrediënten:
4 sneetjes brood, 4 plakken magere gekookte ham, 2 plakken kaas, paprika-poeder.
Bereiding:
Plaats een plakje ham en een plakje kaas op de 2 sneetjes brood, met paprika bestrooien en dan bedekken met de twee overgebleven plakjes ham en sneetjes brood.

Kaassandwich

Ingrediënten:
4 sneetjes brood, 65 gram boter, 125 gram geraspte kaas, 2 eidooiers, zout, paprika-poeder, gehakte peterselie.
Bereiding:
Klop de boter totdat deze roomig en glad is, voeg geraspte kaas en eigeel toe, kruid naar smaak met zout, paprika en peterselie. Smeer het kaasmengsel op de 2 sneetjes brood. Bedek met de 2 overgebleven sneetjes brood.

Tonijn sandwich

Ingrediënten:
4 sneetjes brood, 1 blik tonijn, 4 plakken kaas, 6-8 gevulde olijven (in plakjes gesneden).
Bereiding:
Brood aan de buitenkant met boter besmeren, met twee plakken kaas beleggen, daarop tonijn en olijven leggen, bedekken met tweede plak kaas en tweede sneetje brood.

Wafels

- De platen moeten lichtelijk ingevet worden voordat men er het wafeldeeg op plaatst.

Brusselse wafels
Ingrediënten:
100gr boter, 125gr bloem, 1 eetlepel suiker, 1 theelepel vanilla poeder (suikervrij), zout, 250ml melk, 4 eigeel, 4 eiwit.
Bereiden:
Smelt de boter. Plaats de bloem in een schaal en meng samen met de suiker, vanilla poeder en een snufje zout. Roer er de melk en boter door – laat het eerst afkoelen – en ga door totdat het deeg glad is. Voeg het eigeel toe en meng goed. Klop het eiwit totdat het stevig is en meng het voorzichtig door het deeg.

Zodra de wafels gebakken zijn, bestrooi ze met poedersuiker en serveer met room, vanillaijs, honing of fruit.

Weggooien



Gooi nooit oude of defecte apparaten weg in het normale huisvuil, maar alleen in de daarvoor beschikbare publieke collectiepunten.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

Ⓔ

Sandwichera-Tostadora

Estimado Cliente,
Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y guarde este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

Conexión a la red
Conecte la sandwichera-tostadora solo a una toma de corriente instalada según las normas en vigor. Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Descripción
1. Luz indicadora principal (roja) / Luz indicadora de listo para usar (verde)
2. Placa de características (en la superficie inferior de la unidad)
3. Asa
4. Cierre
5. Botones de separación de las placas
6. Cable de alimentación con clavija
7. Placas tostadoras intercambiables con recubrimiento anti-adherente
   a. Placa para sandwich
   b. Placa para grill
   c. Placa para barquillos de Bruselas

Instrucciones importantes de seguridad
- Antes de utilizar el aparato, se debe comprobar que tanto la unidad principal como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años) y personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que estén bajo vigilancia y tengan más de 8 años.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- No caliente el aparato sin haber colocado alguna de las placas tostadoras.
- **Atención:** Durante su funcionamiento, el aparato puede alcanzar temperaturas elevadas. No toque las partes calientes; utilice las asas solamente. Tenga cuidado con el vapor que desprende, podría quemarse.
- **Desenchufe siempre el aparato**
  - **después del uso,**
  - **si hay una avería, y**
  - **antes de limpiarlo.**
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca debe tirar del cable de alimentación; hágalo siempre de la clavija misma.
- No deje el cable colgando.
- No deje que el cable de alimentación entre en contacto con ninguna parte del aparato que esté caliente.
- Para evitar desperfectos en la carcasa y el cable eléctrico, no coloque ni ponga en funcionamiento el aparato sobre o cerca de superficies calientes (por ejemplo las placas de la cocina) o llamas.
- Ponga la unidad siempre sobre una encimera resistente al calor, insensible a las salpicaduras y manchas, y con suficiente espacio alrededor.

- No ponga el aparato en funcionamiento sin supervisión, y no lo coloque debajo de cortinas, armarios empotrados ni cerca de materiales inflamables.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - en oficinas y otros puntos comerciales,
  - en zonas agrícolas,
  - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y establecimientos similares,
  - en casas rurales.
- Para cumplir con las normas de seguridad y para evitar riesgos, las reparaciones de los aparatos eléctricos deben ser efectuadas por técnicos cualificados, incluso al reemplazar el cable de alimentación. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa. Las direcciones se encuentran en el apéndice de este manual.

Antes del primer uso

– Permita que el aparato, con cada juego de placas sucesivamente, se caliente durante aproximadamente 10 minutos con las tapas cerradas. De este modo, se eliminará el olor típico que se genera al encender la sandwichera-tostadora por primera vez. Asegúrese de que hay suficiente ventilación.

– Después limpie el aparato y las placas según las indicaciones de ***Limpieza y Mantenimiento***.

Cambiar las placas tostadoras

- Permita siempre que el aparato se enfríe durante suficiente tiempo antes de cambiar las placas.

– Para cambiar las placas, desenganche el asa y abra el aparato.

– Empuje los botones de separación de las placas hacia el asa para extraer la placa en la misma dirección.

– Introduzca las placas deseadas, comprobando que los corchetes que sobresalen en la placa queden correctamente acoplados en los orificios correspondientes del aparato. Empuje las placas hacia abajo hasta escuchar que están acopladas.

- Antes de encender el aparato, compruebe que las placas nuevas están correctamente instaladas y acopladas.

Funcionamiento

– Coloque las placas necesarias en el aparato y ciérrelo.

– Enchufe el cable eléctrico en una toma de corriente. La luz indicadora roja se encenderá.

– Cuando se haya alcanzado la temperatura de funcionamiento, se encenderá la luz verde indicadora de listo para usar y el aparato estará listo para su uso.

– Abra el aparato.

– Coloque la comida preparada o los sandwiches sobre la carcasa inferior y cierre la carcasa superior.

– El cierre se utiliza **sólo** en la preparación de sandwiches. Utilice el asa para empujar sobre la carcasa superior y ajuste el cierre.

– Recomendamos los siguientes tiempos de cocción:
  - aprox. 2-4 minutos para sandwiches,
  - aprox. 4-5 minutos para barquillos.
    Nota: Según la receta, y la textura y temperatura de la masa, el tiempo de cocción para barquillos puede variar.
  - Para utilizar el grill, el tiempo de cocción dependerá principalmente del tipo de alimento.

– Abra el aparato y saque el alimento. A fin de no dañar las placas anti-adherentes, no utilice objetos puntiagudos y cortantes para sacar los sandwiches.

– Antes de limpiar el aparato, desenchufe el cable eléctrico y espere hasta que se haya

enfriado.

Mantenimiento y Limpieza General

- Antes de limpiar, desenchufe el cable eléctrico y espere a que el aparato se enfríe con las dos placas abiertas.
- Para evitar riesgo de electrocución, no limpie la unidad con agua ni la sumerja.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o muy fuertes ni objetos afilados o puntiagudos para limpiar el aparato.

– El exterior del aparato se puede limpiar con un trapo sin pelusa, humedecido.
– Para una fácil limpieza, las placas con recubrimiento anti-adherente se pueden extraer y limpiar utilizando agua caliente y un detergente suave. Después compruebe que están totalmente secas.

Recetas

Sandwiches

- Antes de tostar, unte con mantequilla las superficies **exteriores** del sandwich y colóquelas sobre las placas. La mantequilla permite obtener un pan tostado colorado y también es más fácil sacar el sandwich de la placa.
- Las rodajas o lonchas utilizadas para el relleno (queso, jamón etc.) deben ser cortadas en la forma del pan sándwich. El relleno no debe sobresalir del tamaño de la rebanada de pan.

Sandwich de jamón y queso

Ingredientes:
4 rebanadas de pan, 4 lonchas de jamón, 2 lonchas de queso, pimentón.
Preparación:
Coloque una loncha de jamón y una loncha de queso en dos rebanadas de pan, condimente con pimentón y después coloque encima las dos lonchas de jamón restantes y las dos rebanadas de pan.

Sandwich de queso

Ingredientes:
4 rebanadas de pan, 65g de mantequilla, 125g de queso rallado, 2 yemas de huevo, sal, pimentón, perejil picado.
Preparación:
Bata la mantequilla hasta que esté cremosa, añada el queso rallado y las yemas de huevo, condimente con sal, pimentón y perejil. Unte la mezcla de queso en las 2 rebanadas de pan. Cubra con las 2 rebanadas de pan restantes.

Sandwich de atún

Ingredientes:
4 rebanadas de pan, 1 lata de atún, 4 lonchas de queso, 6 - 8 aceitunas (en rodajitas).
Preparación:
Unte con mantequilla un lado de cada rebanada de pan, añada 2 lonchas de queso, el atún, las aceitunas en rodajitas. Cubra con las dos rebanadas restantes de pan.

Gofres

- Engrasar las placas ligeramente antes de colocar la masa de barquillos de Bruselas.

Barquillos de Bruselas

Ingredientes:
100g mantequilla, 125g harina, 1 cucharada de azúcar, 1 cucharadita de vainilla en polvo (no azucarada), sal, 250ml leche, 4 yemas de huevo, 4 claras de huevo
Preparación:
Derrita la mantequilla. Coloque la harina en un recipiente y mézclela con el azúcar, la vainilla en polvo y una pizca de sal. Revuelva la leche y la mantequilla – espere primero hasta que se haya enfriado– y siga hasta conseguir una masa homogénea. Añada las yemas de los huevos y mezcle suficientemente. Bata las claras de huevo hasta el punto de nieve y después incorpórelas a la masa revolviendo lentamente.

Cuando los barquillos estén cocidos, espolvoree azúcar glass y sírvalos con nata, helado de vainilla, miel o fruta.

Eliminación



Los electrodomésticos viejos o defectuosos no se deben tirar en la basura de su hogar, sino que deben desecharse en los puntos públicos de reciclaje y recogida.

Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, sempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

(I)

Toastiera per toast, cialde e griglia

Gentile Cliente,
Prima di utilizzare l’apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L’apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

Collegamento alla rete
Il toaster deve essere collegato esclusivamente a una presa con messa a terra, installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione dell’alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l’etichettatura CE.

Descrizione dell’apparecchio
1. Spia luminosa di alimentazione (rossa) / Spia luminosa di “macchina pronta” (verde)
2. Targhetta portadati (sotto l’apparecchio)
3. Maniglia
4. Gancio di chiusura
5. Tasto di rilascio della piastra
6. Cavo di alimentazione con spina
7. Piastre di cottura intercambiabili con rivestimento antiaderente
   a. Piastra per toast
   b. Piastra-griglia
   c. Piastra per cialde

Importanti norme di sicurezza
- Prima di ogni utilizzo, controllate attentamente che l’apparecchio non presenti tracce di deterioramento. Non usate l’apparecchio nel caso in cui lo stesso abbia incidentalmente subito colpi: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell’apparecchio.
- Il presente apparecchio può essere usato da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o persone senza particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull’uso dell’apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l’apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l’apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull’apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.
- L’apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Non riscaldate l’apparecchio senza aver inserito le piastre di cottura.
- **Attenzione:** L’apparecchio diventa molto caldo durante il funzionamento. Prestate attenzione a non toccare le parti calde. Usate solo le maniglie. Possono verificarsi fuoriuscite di vapore bollente: fate attenzione al rischio di bruciature.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa**
  - **dopo l’uso,**
  - **in caso di cattivo funzionamento,**
  - **prima di pulire l’apparecchio.**
- Non tirate mai il cavo di alimentazione mentre disinserite la spina dalla presa di corrente; prendetelo sempre dalla spina.
- Non lasciate che il cavo di alimentazione penda liberamente.
- Evitate che il cavo di alimentazione si trovi a contatto con le parti calde

dell'apparecchio.

- Per evitare di danneggiare la cassa esterna o il cavo di alimentazione, non mettete e non utilizzate l'apparecchio sopra o vicino a superfici calde (per esempio fornelli a gas o piastre elettriche di cottura).
- Installate sempre l'apparecchio sopra un piano di lavoro termoresistente, impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie, badando a lasciare intorno abbastanza spazio libero.
- Non lasciate l'apparecchio incustodito mentre è in funzione e non mettetelo sotto tende, pensili o vicino a qualsiasi sostanza infiammabile.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - uffici e altri ambienti commerciali,
  - zone agricole,
  - clienti di alberghi, motel e stabilimenti simili,
  - di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- In conformità alle norme di sicurezza e per evitare ogni pericolo, tutte le riparazioni di un apparecchio elettrico - compresa la sostituzione del cavo di alimentazione – devono essere effettuate da personale specializzato. Nel caso in cui l'apparecchio richieda una riparazione, rinviatelo ad uno dei nostri Centri Assistenza Clienti i cui indirizzi si trovano in appendice al presente manuale.

Prima di adoperare l'apparecchio per la prima volta

– Mettete in funzione l'apparecchio, con ognuno delle coppie di piastre in successione e lasciatelo riscaldare per circa 10 minuti con le piastre di cottura chiuse. Questo accorgimento servirà a eliminare il tipico odore che si sprigiona al momento del primo utilizzo dell'apparecchio. Accertatevi di aereare bene il locale.
– In seguito, pulite l'apparecchio e le piastre secondo quanto descritto nel paragrafo ***Manutenzione generale e pulizia.***

Sostituzione delle piastre di cottura

- Lasciate sempre all'apparecchio il tempo di raffreddarsi prima di sostituire qualsiasi piastra.

– Per cambiare le piastre, sganciate le due metà e aprite l'apparecchio.
– Fate scivolare i tasti di rilascio delle piastre verso la maniglia e togliete la piastra tirandola nella stessa direzione.
– Inserite la piastra che desiderate, facendo attenzione ad agganciare bene le due alette sporgenti che si trovano sulla piastra negli incavi appositi dell'apparecchio. Spingete le piastre in basso sino a sentirle bloccate in sede.

- Prima di accendere l'apparecchio, accertatevi che le piastre siano state inserite correttamente e siano ben bloccate.

Funzionamento

– Inserite sull'apparecchio le piastre di cottura necessarie e chiudete le due metà.
– Collegate la spina a una presa di corrente a muro adatta. La spia luminosa rossa di alimentazione si accende.
– Quando l'apparecchio avrà raggiunto la temperatura di funzionamento, si accenderà la spia luminosa verde di "macchina pronta" e l'apparecchio è pronto a essere utilizzato.
– Aprite l'apparecchio.
– Sistemate gli alimenti o il toast preparato nella metà inferiore dell'apparecchio e richiudete l'apparecchio con la metà superiore.
– Il gancio di chiusura verrà utilizzato **esclusivamente** per la preparazione dei toast. Aiutandovi con la maniglia, premete in basso la metà superiore e chiudete con

il gancio.
- Consigliamo i seguenti tempi di cottura:
  - circa 2-4 minuti per i toast,
  - circa 4-5 minuti per le cialde.
    N.B.: Secondo la ricetta, la consistenza e la temperatura dell'impasto, i tempi di cottura per le cialde possono variare.
  - Per la grigliatura, i tempi di cottura dipendono dal tipo di alimenti.
- Aprite l'apparecchio e togliete gli alimenti. Allo scopo di evitare danni alle piastre di cottura, non usate oggetti affilati o appuntiti per tirare fuori i toast.
- Staccate la spina dalla presa a muro dopo l'uso e lasciate raffreddare l'apparecchio prima di procedere alla pulitura.

Manutenzione generale e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, staccate la spina dalla presa a muro ed aspettate finché l'apparecchio non si raffreddi, con le piastre aperte.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Per pulire l'apparecchio, non usate soluzioni abrasive o concentrate e nessun oggetto aguzzo o appuntito.
- La superficie esterna dell'apparecchio si potrà pulire con un panno umido non lanuginoso.
- Per facilitarne la pulizia le piastre con rivestimento antiaderente sono amovibili e possono essere lavate con acqua calda e un detersivo leggero. Asciugate bene tutto.

Ricette

Sandwich

- Prima di inserire i toast nell'apparecchio, spalmate sempre un leggero strato di burro sulla parte **esterna** del pane e sistemate le fette con la parte imburrata rivolta verso le piastre di cottura. Il burro contribuisce al processo di tostatura e facilita la rimozione del toast dalle piastre.
- Le fettine usate per il ripieno (formaggio, prosciutto o altro) devono essere tagliate in modo da adattarsi alla forma dei toast. Controllate che il ripieno non fuoriesca dalle fettine di pane.

Sandwich con prosciutto e formaggio

Ingredienti:
4 fette di pane da toast, 4 fette di prosciutto magro cotto, 2 fette di ricotta, paprica in polvere.
Preparazione:
Mettete una fettina di prosciutto e una fettina di formaggio su due fette di pane, condite con paprica e poi coprite con altre fette di prosciutto e di pane.

Toast al formaggio

Ingredienti:
4 fette di pane da toast, 65 g di burro, 125 g di formaggio grattuggiato, 2 rossi d'uovo, sale, paprica in polvere, prezzemolo tritato finemente.
Preparazione:
Battete il burro sino a ottenere una crema morbida, aggiungete il formaggio grattugiato e il tuorlo d'uovo, condite con sale, paprica e prezzemolo. Coprite con le due fette di pane rimanenti.

Toast al tonno

Ingredienti:
4 fette di pane da toast, 1 scatola di tonno, 4 fette di formaggio, 6-8 olive ripiene (affettate).
Preparazione:
Imburrate l'esterno di ogni fetta di pane, mettete 2 fette di formaggio, il tonno e le olive affettate, coprite con le due fette di pane rimanenti.

Cialde

- Le piastre vanno oleate leggermente prima di versare l'impasto per le cialde.

Cialde di Bruxelles

Ingredienti:
100 g di burro, 125 g di farina, 1 cucchiaio di zucchero, 1 cucchiaino di vaniglia in polvere (non dolcificata), sale, 250 ml di latte, 4 tuorli

d’uovo, 4 albumi d’uovo.
Preparazione:
Sciogliete il burro. Mettete la farina in una terrina a mescolatela con lo zucchero, la vaniglia in polvere e un pizzico di sale. Aggiungete mescolando il latte e il burro – lasciandolo raffreddare prima – e continuate sino a ottenere un impasto morbido. Aggiungete i tuorli e mescolate bene. Battete gli albumi a neve ferma e poi versateli delicatamente nell’impasto.

Dopo la cottura, cospargete le cialde con zucchero a velo e servitele con crema, gelato alla vaniglia, miele o frutta.

Smaltimento



Non smaltite apparecchi vecchi o difettosi gettandoli tra i normali rifiuti domestici, ma solo tramite i punti di raccolta pubblici.

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l‘acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

DK

Sandwich-Toaster

Kære kunde,
Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

Tilslutning
Apparatet bør kun tilsluttes til en stikkontakt med jordforbindelse, der er installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne, som gælder for CE-mærkning.

Apparatets dele
1. Hovedindikatorlys (rødt) / Klar-til-brug indikatorlys (grønt)
2. Typeskilt (på undersiden)
3. Håndtag
4. Låseklemme
5. Udløserknapper til varmepladerne
6. Ledning med stik
7. Udskiftelige slip-let varmeplader
   a. Sandwichplade
   b. Grillplade
   c. Plade til vafler

Vigtige sikkerhedsforskrifter
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade må det ikke længere anvendes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 8 år) og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde på dette apparat, medmindre de er under opsyn og mindst 8 år gamle.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre en 8 år.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Tænd aldrig for apparatet hvis ikke varmepladerne er indsat.
- **Advarsel:** Dette apparat bliver varmt ved brug. Pas på ikke at røre ved de varme dele; brug kun håndtagene. Pas på faren for skoldning fra udslippende damp.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - **efter brug,**
  - **i tilfælde af fejlfunktion,**
  - **inden rengøring af apparatet.**
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Lad aldrig ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- Lad ikke ledningen komme i berøring med nogle af apparatets varme dele.
- For at undgå skader på kabinettet og ledningen, må apparatet ikke placeres eller benyttes på eller nær varme overflader (f.eks. kogeplader) eller åben ild.
- Stil altid apparatet på en overflade, der kan tåle varme, sprøjt og pletter, og sørg for at der er tilstrækkelig plads udenom.
- Benyt ikke apparatet uden tilsyn, og placer det aldrig under gardiner, overskabe eller nær ved letantændelige materialer.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.
- Dette apparat er beregnet til privat brug

eller i tilsvarende omgivelser, såsom
- kontorer eller andre mindre virksomheder,
- landhusholdninger,
- af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
- B&B pensionater.

● For at overholde sikkerhedsreglerne og for at undgå farer, skal reparationer af el-artikler, herunder udskiftning af el-ledningen, altid udføres af kvalificeret personale. Hvis apparatet skal repareres, skal det sendes til en af vore afdelinger for kundeservice. Adresserne findes i tillægget til denne brugsanvisning.

Før brug

– Lad apparatet varme op i ca. 10 minutter med hvert af de tre sæt af varmeplader, med de to halvdele lukket sammen. Dette vil fjerne den lugt der typisk opstår, når en sandwichtoaster første gang tages i brug. Sørg for tilstrækkelig udluftning.
– Rengør apparatet og pladerne bagefter som beskrevet i afsnittet om ***Rengøring og vedligehold***.

Udskiftning af varmepladerne

● Lad altid apparatet køle tilstrækkelig af inden udskiftning af varmepladerne.
– Når varmepladerne skal skiftes, løsnes håndtaget og apparatet åbnes.
– Skub pladernes udløserknapper mod håndtaget og tag pladerne ud i samme retning.
– Indsæt de ønskede plader og sørg for at tappene der stikker ud fra pladen er korrekt placeret i de tilsvarende riller på apparatet. Tryk pladerne ned til det tydeligt høres at de låser på plads.
● Inden der tændes for apparatet skal man sikre sig, at de nye plader er korrekt indsat og forsvarligt låst fast.

Betjening

– Indsæt de ønskede varmeplader i apparatet og luk det.
– Sæt stikket i en passende stikkontakt. Det røde indikatorlys vil nu tænde.
– Når den rette tilberedningstemperatur er nået, vil det grønne indikatorlys tænde og apparatet er da klar til brug.
– Åbn apparatet.
– Placer den klargjorte fødevare eller sandwich på det nederste element og luk det øverste element ned over.
– Låseklemmen benyttes **kun** når der laves varme sandwich. Benyt håndtaget til at presse det øverste element ned og luk herefter låseklemmen.
– Vi anbefaler følgende tilberedningstider:
  - ca. 2-4 minutter for sandwich,
  - ca. 4-5 minutter for vafler.
    Bemærk: Afhængig af opskriften og dejens tekstur og temperatur, vil tilberedningstiden for vaflerne variere.
  - Ved grilning er tilberedningstiderne stort set afhængige af fødevarernes type.
– Åbn apparatet og tag maden ud. For at undgå skader på slip-let varmepladerne bør der ikke bruges skarpe eller spidse genstande når sandwichene tages ud.
– Træk stikket ud af kontakten efter brug og lad apparatet køle af inden det rengøres.

Rengøring og vedligehold

● Fjern stikket fra stikkontakten og vent med at rengøre apparatet indtil det har kølet af med varmepladerne åbne.
● For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
● Brug ikke slibende, skrappe rengøringsmidler eller skarpe eller spidse genstande til rengøringen.
– Apparatets ydre kan rengøres med en fugtig fnugfri klud.
– For at lette rengøringen kan slip-let varmepladerne tages ud og rengøres med varmt vand og et mildt opvaskemiddel. Sørg for at de tørres omhyggeligt af bagefter.

Opskrifter

Sandwich

- Sandwichen bør altid smøres med lidt smør på ydersiden inden den placeres med de smurte sider ind mod varmeelementerne og ristes. Fedtstoffet fremmer bruningen og bevirker at den ristede sandwich lettere slipper varmeelementerne.
- Fyldet (ost, skinke etc.) bør skæres på en sådan måde at det passer med brødskivernes størrelsen og facon. Sørg for at fyldet ikke hænger ud over brødskivens sider.

Skinke-ostesandwich:

Tilbehør:
4 skiver toastbrød, 4 skiver mager skinke, 2 skiver ost, paprika.
Tilberedning:
Læg en skive skinke og en skive ost på to af brødskiverne, krydr med paprika og læg herefter de sidste skiver skinke og brød på.

Ostesandwich:

Tilbehør:
4 skiver toastbrød, 65 gr. smør, 125 gr. revet ost, 2 æggeblommer, salt, paprika, finthakket, persille.
Tilberedning:
Rør smørret indtil det er blødt, tilsæt revet ost og æggeblommerne, krydr med salt, paprika og persille. Smør osteblandingen på 2 af brødskiverne. Læg de 2 sidste brødskiver ovenpå.

Tunsandwich:

Tilbehør:
4 skiver toastbrød, 1 dåse tunfisk, 4 skiver ost, 6-8 oliven snittet i skiver.
Tilberedning:
Toastbrødet smøres på ydersiderne med smør. De 2 ostekiver lægges på brødet, oven på lægges tunfisk og olivenskiver. De 2 andre skiver ost og toastbrødet lægges ovenpå.

Vafler

- Varmepladerne bør smøres let inden vaffeldejen hældes på.

Belgiske vafler
Ingredienser:
100g smør, 125g mel, 1 spsk sukker, 1 tsk vanille (usødet), salt, 250ml mælk, 4 æggeblommer, 4 æggehvider.
Tilberedning:
Smelt smørret. Hæld melet i en skål og bland det med sukker, vanille og en knivspids salt. Rør mælken og det smeltede smør i - lad smørret køle lidt af først - og fortsæt med at røre til dejen er glat. Tilsæt æggeblommerne og rør dejen godt igennem. Pisk æggehviderne stive og vend dem forsigtigt ind i dejen.

Når vaflerne er bagt, drysses de med flormelis og serveres med flødeskum, vanilleis, honning eller frugt.

Bortskaffelse



Gamle eller defekte apparater må aldrig smides ud sammen med husholdningsaffaldet, de skal afleveres på den lokale genbrugsstation.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er

autoriseret af os.

(S) # Smörgås-/våffeljärn

Bästa kund!
Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

Anslutning till vägguttaget
Smörgåsjärnet bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser. Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Delar
1. Huvudlampa (röd) / signallampa "färdig" (grön)
2. Märkskylt (på enhetens undersida)
3. Handtag
4. Låsspärr
5. Plattans lossningsknapp
6. Elsladd med stickpropp
7. Utbytbara non-stick grillplattor
   a. Smörgåsplatta
   b. Grillplatta
   c. Platta för brysselvåfflor

Viktiga säkerhetsföreskrifter
- Kontrollera noga om det märks några fel på huvudenheten och de extra tillsatserna innan apparaten tas i bruk. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta får den inte längre användas. Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Denna apparat kan endast användas av barn (minst 8 år gamla) och av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år gamla.
- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Värm inte upp apparaten utan att ha monterat på plattorna.
- **Varning:** Denna apparat blir varm när den används! Vidrör ej de heta delarna utan endast handtagen pga risken för brännskador. Om ånga avges finns risk för skållning.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
  - **efter användning,**
  - **ifall apparaten skulle krångla,**
  - **innan apparaten rengörs.**
- Tag stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Låt inte sladden hänga fritt.
- Se till att elsladden inte kommer i kontakt med apparatens heta ytor.
- För att undvika skador på hölje och elsladd bör du inte placera eller använda apparaten på eller nära heta källor (t ex spisplattor) eller öppen eld.
- Placera alltid apparaten på värmetåligt underlag som tål stänk och fläckar och med tillräckligt utrymme runt omkring.
- Låt inte apparaten vara i gång utan uppsikt och placera den inte under gardiner, väggskåp eller nära lättantändliga material.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i kontor och andra kommersiella miljöer,

- inom jordbrukssektorn,
- för kunder i hotell, motell och andra liknande anläggningar,
- för kunder i bed-and-breakfast hus.

- För att uppfylla säkerhetsbestämmelser och undvika risker får reparationer av elektriska apparater endast utföras av fackmän, inklusive byte av sladden. Om det krävs reparationer, var vänlig skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar. Adresserna finns i bilagan till denna handbok.

Innan första användningen

- Låt apparaten, med alla set av plattor i rad, värmas upp i ca 10 minuter med de två halvorna stängda. Detta avlägsnar den lukt som uppstår när man första gången tar i bruk ett smörgåsjärn. Se till att vädra ordentligt.
- Rengör därefter apparaten och plattorna enligt avsnittet ***Skötsel och rengöring.***

Byte av grillplattor

- Låt alltid smörgåsjärnet avsvalna tillräckligt lång tid innan du byter plattorna.
- För att byta plattorna låser du upp handtaget och öppnar apparaten.
- För plattornas lossningsknapp mot handtaget och ta bort plattan i samma riktning.
- Sätt i de plattor du vill använda och se till att de plattornas dubbar sätts på plats i de motsvarande inbuktningarna på apparaten. Tryck ner plattorna tills du hör att de låses på plats.
- Innan apparaten kopplas på bör du se till att de nya plattorna har blivit låsta på sin plats.

Användning

- Placera de plattor du vill använda i apparaten och stäng den.
- Sätt stickproppen i ett lämpligt vägguttag. Den röda signallampan tänds.
- Så snart användningstemperaturen uppnåtts tänds den gröna signallampan och apparaten är färdig att användas.
- Öppna apparaten.
- Placera maten eller smörgåsarna som förberetts på den lägre höljedelen och stäng den övre höljedelen.
- Låsspärren används **endast** då man gör smörgåsar. Använd handtaget för att trycka ner den övre delen av höljet och ta låsmekanismen i användning.
- Vi rekommenderar följande tillagningstider
  - ca 2-4 minuter för smörgåsar,
  - ca 4-5 minuter för våfflor.
    Observera: Beroende på receptet och smetens konsistens och temperatur kan tillagningstiderna för våfflorna variera.
  - Vid grillning bestäms tillagningstiden till stor del utgående från typ av mat.
- Öppna apparaten och tag ut maten. För att undvika skador på de ytbehandlade plattorna bör inga vassa eller spetsiga föremål användas då smörgåsarna tas bort.
- Dra stickproppen ur vägguttaget efter att du använt apparaten och låt apparaten svalna innan du rengör den.

Skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och vänta, med plattorna öppna, tills apparaten har svalnat innan rengöring påbörjas.
- På grund av risken för elektrisk stöt bör apparaten inte rengöras eller doppas i vatten.
- Använd inte slipmedel, starka rengöringsmedel eller vassa föremål vid rengöring.
- Smörgåsjärnets hölje kan rengöras med en fuktig, luddfri duk.
- Non-stick plattorna kan lätt rengöras genom att de tas bort och diskas i varmt vatten och ett milt diskmedel. Torrtorka efteråt.

Recept

Smörgåsar

- Innan tillagningen bör du alltid bre litet smör på brödets **utsida** och placera skivorna med de smörade sidorna mot plattorna. Smöret underlättar bryningsprocessen och gör att brödet inte fastnar på plattorna.
- Fyllningen (ost, skinka etc) bör skäras så att den passar smörgåsens form och storlek. Se till att fyllningen inte sticker ut utanför brödskivorna.

Skink- och ostsmörgås

Det här behövs:
4 skivor bröd, 4 skivor kokt skinka, 2 skivor ost, paprikapulver.
Gör så här:
Lägg en skink- och ostskiva på två av brödskivorna, krydda med paprika och täck med de andra skink- och brödskivorna.

Ostsmörgås

Det här behövs:
4 skivor bröd, 65 g smör, 125 g riven ost, 2 äggulor, salt, paprikapulver, finklippt persilja.
Gör så här:
Rör smöret tills det blir mjukt, tillsätt riven ost och äggulorna, krydda med salt, paprika och persilja. Bred ut blandningen på två brödskivor. Täck med de två resterande brödskivorna.

Tonfisksmörgås

Det här behövs:
4 skivor bröd, 1 burk tonfisk, 4 ostskivor, 6-8 st fyllda oliver (skivade).
Gör så här:
Bred smör på utsidan av varje brödskiva, tag två brödskivor och lägg en ostskiva på varje, samt tonfisk och oliver. Täck med de resterande brödskivorna.

Våfflor

- Smörj plattorna lätt med fett innan du klickar dit våffelsmeten.

Brysselvåfflor
Ingredienser:
100 g smör, 125 g vetemjöl, 1 tsk socker, 1 tsk vaniljpulver (osockrat), salt, 250 ml mjölk, 4 äggulor, 4 äggvitor.
Gör så här:
Smält smöret. Lägg vetemjölet i en skål och blanda det med sockret, vaniljpulvret och en nypa salt. Rör i mjölken och det smälta smöret – låt det svalna först – och fortsätt tills smeten är jämn. Tillsätt äggulorna och blanda noga. Vispa äggvitorna tills de blir fasta och vik därefter ner dem i smeten.

När våfflorna är klara strör du pudersocker över dem och serverar dem med vispad grädde, vaniljglass, honung eller frukt.

Bortskaffning



Kasta inte gamla eller söndriga apparater med hushållsavfallet, utan lämna dem till din hemorts återvinningsstation.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

FIN

Voileipägrilli

Hyvä Asiakas,
Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

Verkkoliitäntä
Voileipägrilli tulee kytkeä vain sähköturvallisuusmääräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilvessä mainittua jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Osat
1. Virran merkkivalo (punainen) / valmis-merkkivalo (vihreä)
2. Arvokilpi (sijaitsee laitteen alla)
3. Kädensija
4. Lukitussalpa
5. Levyjen vapautuspainikkeet
6. Liitäntäjohto ja pistotulppa
7. Vaihdettavat, tarttumattomaksi pinnoitetut paistolevyt
   a. Voileipälevy
   b. Grillauslevy
   c. Vohvelilevy

Tärkeitä turvallisuusohjeita
- Ennen käyttöä laite ja mahdolliset lisäosat tulee tarkistaa vaurioiden varalta. Jos laite putoaa kovalle alustalle, sitä ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa vaaratilanteita laitetta käytettäessä.
- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Älä kuumenna laitetta ilman paistolevyä.
- **Varoitus:** Laite kuumenee huomattavasti käytön aikana. Varo koskemasta sen kuumiin osiin ja käytä vain kädensijoja. Varo laitteesta mahdollisesti tulevaa kuumaa höyryä.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**
  - **käytön jälkeen,**
  - **jos laitteessa on käyttöhäiriö,**
  - **ennen laitteen puhdistamista.**
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta; tartu aina pistotulppaan.
- Älä jätä liitäntäjohtoa riippumaan vapaana.
- Älä anna liitäntäjohdon koskea laitteen kuumia osia.
- Älä aseta laitetta kuumille pinnoille (esim. keittolevylle) tai avotuleen äläkä niiden lähelle, sillä kotelo ja liitäntäjohto voivat vahingoittua.
- Käytä laitetta aina kuumuutta kestävällä ja kosteutta ja likaa hylkivällä pinnalla. Varmista, että laitteen ympärillä on riittävästi tyhjää tilaa.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa toiminnassa äläkä aseta sitä verhojen ja kaappien alle tai lähelle tulenarkoja materiaaleja.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Jos laite vahingoittuu väärinkäytön seurauksena tai siksi että annettuja ohjeita ei ole noudatettu, valmistaja ei vastaa

aiheutuneista vahingoista.

- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
  - maatalousalueet
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Turvallisuusmääräysten mukaisesti ja vaarojen välttämiseksi sähkölaitteiden korjauksen (mukaan lukien liitäntäjohdon vaihto) saa suorittaa vain sähköalan ammattilainen. Jos laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä, ota yhteys asiakaspalveluumme.

Ennen käyttöä

– Anna laitteen lämmetä noin 10 minuutin ajan molemmat puolikkaat suljettuina niin että kukin levy on syvennyksessään. Näin voileipägrillien ensikäynnistämisen yhteydessä tyypillisesti syntyvä haju häviää. Varmista riittävä tuuletus.

– Puhdista laite ja levyt luvussa ***Laitteen puhdistus ja huolto*** olevan kuvauksen mukaisesti.

Paistolevyjen vaihtaminen

- Anna laitteen jäähtyä riittävästi ennen levyjen vaihtamista.

– Avaa kädensijan salpa ja avaa laite levyjen vaihtamiseksi.

– Liu’uta levyjen vapautuspainikkeita kädensijaa kohti ja poista levy samansuuntaisesti.

– Aseta paikalleen haluamasi levyt ja varmista, että levyssä olevat ulokkeet kiinnittyvät varmasti laitteessa oleviin vastaaviin reikiin. Paina levyjä alaspäin, kunnes kuulet niiden lukkiutuvan paikalleen.

- Varmista ennen kuin kytket laitteeseen virran, että uudet levyt on asetettu oikein paikalleen ja ne ovat turvallisesti lukkiutuneita.

Käyttö

– Aseta tarvittavat paistolevyt laitteeseen ja sulje se.

– Aseta pistotulppa sopivaan seinäpistorasiaan. Punainen virran merkkivalo syttyy.

– Heti kun käyttölämpötila on saavutettu, vihreä valmis-merkkivalo syttyy ja laite on käyttövalmis.

– Avaa laite.

– Aseta ruoka tai voileivät laitteen alaosalle ja sulje kansiosa.

– Lukitussalpaa käytetään **vain** valmistettaessa voileipiä. Paina kädensijalla kansiosaa alaspäin ja kiinnitä lukitussalpa.

– Suosittelemme seuraavien valmistusaikojen noudattamista:
  - noin 2-4 minuuttia voileiville,
  - noin 4-5 minuuttia vohveleille.
    Huomaa: Vohvelien valmistusaika saattaa vaihdella reseptistä, taikinan koostumuksesta ja lämpötilasta riippuen.
  - Grillauksessa valmistusajat ovat pitkälti riippuvaisia ruokatyypistä.

– Avaa laite ja poista ruoka. Älä käytä teräviä esineitä käsitellessäsi ruokia grillissä, sillä ne voivat vahingoittaa paistolevyjen tarttumattomaksi käsiteltyä pintaa.

– Poista aina pistotulppa pistorasiasta käytön jälkeen ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.

Laitteen puhdistus ja huolto

- Irrota pistotulppa pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä paistolevyt avattuina ennen puhdistusta.
- Sähköiskun välttämiseksi älä puhdista laitetta vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen.
- Älä puhdista konetta hankaavilla tai voimakkailla pesuaineilla, tai terävien esineiden avulla.

– Laitteen ulkopuolen voi puhdistaa kostealla, nukkaamattomalla kankaalla.

– Tarttumattomat levyt voi puhdistaa helposti poistamalla ne ja pesemällä

ne kuumalla vedellä ja miedolla puhdistusaineella. Varmista, että kuivaat ne sen jälkeen hyvin.

Ruokaohjeita

Voileipä

- Ennen valmistusta voileivän **ulkopuoli** voidellaan kevyesti voilla. Sen jälkeen leipä asetetaan parilalevyille voipuoli levyä vasten. Voi antaa voileiville ruskean värin, ja ne on helpompi ottaa pois parilalevyiltä.
- Täyttöviipaleet (juusto, kinkku jne.) leikataan leipäpalojen muotoisiksi. Varmista, ettei täytettä limity leipäviipaleen päälle.

Kinkku-juustovoileipä

Ainekset:
4 leipäviipaletta, 4 viipaletta vähärasvaista kinkkua, 2 viipaletta Edam-juustoa, paprikajauhoa.
Tee näin:
Laita yksi kinkkuviipale ja yksi juustoviipale kummallekin leipäviipaleelle, mausta paprikalla ja peitä sitten kahdella jäljelle jääneellä kinkku- ja leipäviipaleella.

Juustovoileipä

Ainekset:
4 leipäviipaletta, 65 g voita, 125 g juustoraastetta, voita, 2 munankeltuaista, suolaa, paprikajauhetta, hienoksi leikattua persiljaa.
Tee näin:
Vatkaa voi, kunnes se on kermaista, lisää juustoraaste ja munankeltuainen, mausta suolalla, paprikalla ja persiljalla. Levitä juustoseos 2 leipäpalan päälle. Peitä lopuksi 2 jäljelle jääneellä leipäpalalla.

Tonnikalavoileipä

Ainekset:
4 leipäviipaletta, 1 purkki tonnikalaa, 4 juustoviipaletta, 6-8 täytettyä oliivia (viipaleina).
Valmistus:
Laita voita kahden leipäviipaleen ulkopuolille, lisää 2 juustoviipaletta, tonnikala ja viipaloidut oliivit. Peitä lopuksi kahdella jäljelle jääneellä leipäviipalella.

Vohvelit

- Levyjä täytyy voidella hieman ennen vohvelitaikinan laittamista niihin.

Brysselin vohvelit

Ainekset:
100 g voita, 125 g jauhoja, 1 tl sokeria, 1 tl vaniljajauhetta (makeuttamatonta), suolaa, 250 ml maitoa, 4 munankeltuaista, 4 munanvalkuaista.
Valmistus:
Sulata voi. Laita jauhot kulhoon ja sekoita ne sokerin, vaniljajauheen ja suolan ripauksen kera. Sekoita joukkoon maito ja voi – anna sen jäähtyä ensin – ja jatka, kunnes taikina on pehmeää. Lisää munankeltuaiset ja sekoita hyvin. Vatkaa munanvalkuainen kovaksi ja sekoita se sitten varoen taikinaan.

Kun vohvelit ovat valmiita, pirskottele niiden päälle tomusokeria ja tarjoile kerman, vaniljajäätelön, hunajan tai hedelmien kanssa.

Jätehuolto



Vanhoja tai viallisia laitteita ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Käytöstä poistettavat laitteet tulisi viedä jätteiden hyötykäyttöasemalle.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön

säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.
Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa
Maahantuoja:
Oy Harry Marcell Ab
PL 63, 01511 VANTAA
Puh (09) 870 87860
Fax (09) 870 87801
www.harrymarcell.fi
asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

PL

Opiekacz do grzanek

Szanowni Klienci!
Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej
Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie przez prawidłowo zainstalowane gniazdko z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Zestaw
1. Główna lampka kontrolna (czerwona) / Lampka gotowości (zielona)
2. Tabliczka znamionowa (na spodzie urządzenia)
3. Uchwyt
4. Zatrzask
5. Przyciski zwalniania płytek
6. Przewód zasilający z wtyczką
7. Zamienne płytki grzejne pokryte warstwą chroniącą przed przywieraniem
   a. Płytki do kanapek
   b. Płytki do grilla
   c. Płytki do gofrów

Instrukcja bezpieczeństwa
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie spadło na twardą powierzchnię, nie nadaje się do dalszego użytku, ponieważ nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na jego działanie i bezpieczeństwo użytkownika.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- **Uwaga:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Nie używać urządzenia bez założonych płytek grzejnych.
- **Uwaga:** Ponieważ urządzenie nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury nie wolno dotykać żadnych jego części poza uchwytem. Kontakt z innymi częściami urządzenia grozi poparzeniem! Poparzenia mogą być spowodowane także przez wydobywającą się gorącą parę.
- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazdka elektrycznego:**
  - **po zakończeniu pracy;**
  - **w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;**
  - **i przed przystąpieniem do czyszczenia.**
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego bez nadzoru.

- Należy uważać, aby przewód zasilający nie dotykał żadnych gorących elementów.
- Aby nie dopuścić do zniszczenia obudowy urządzenia lub przewodu zasilającego, nie stawiać ani nie używać opiekacza na gorących powierzchniach (np. na kuchence), ani w pobliżu źródeł ciepła lub ognia.
- Należy zawsze stawiać urządzenie na odpowiednio dużej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury, zacieki i plamy.
- Nie zostawiać opiekacza bez nadzoru ani nie ustawiać go w pobliżu zasłon, firanek, szafek ściennych oraz jakichkolwiek łatwopalnych materiałów.
- Urządzenie nie jest przystosowane do uruchamiania go przy użyciu zewnętrznego zegara lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - biurach lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
  - pensjonatach.
- Ze względów bezpieczeństwa jakiekolwiek naprawy urządzeń elektrycznych muszą być wykonywane przez wykwalifikowany i upoważniony do tego personel. Dotyczy to również wymiany przewodu zasilającego. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do jednego z naszych działów obsługi klienta. Odpowiednie adresy znajdują się na karcie gwarancyjnej w języku polskim.

Przed pierwszym użyciem

– Rozgrzać, po czym pozostawić włączone i zamknięte urządzenie na około 10 minut, po kolei z każdym zestawem płytek. W ten sposób pozbywamy się zapachu typowego dla pierwszego uruchomienia każdego opiekacza. Należy zadbać o odpowiednią wentylację pomieszczenia.
– Następnie wyczyścić urządzenie i płytki opiekające w sposób opisany w punkcie ***Czyszczenie i konserwacja***.

Wymiana płytek opiekających

- Przed przystąpieniem do wymiany płytek opiekających należy sprawdzić, czy urządzenie całkowicie ostygło.

– W celu wymiany płytek odblokować uchwyt i otworzyć urządzenie.
– Przesunąć przyciski zwalniania płytek w stronę uchwytu i wyjąć płytki, ciągnąć w tę samą stronę.
– Założyć żądane płytki w taki sposób, aby wystające kołeczki znalazły się w odpowiednich wgłębieniach w urządzeniu. Wcisnąć płytki, aż się zatrzasną.

- Przed włączeniem urządzenia sprawdzić, czy nowe płytki zostały prawidłowo włożone i czy są bezpiecznie zablokowane.

Obsługa urządzenia

– Założyć żądane płytki opiekające i zamknąć urządzenie.
– Włożyć wtyczkę do kontaktu. Zapali się wówczas czerwona, główna lampka kontrolna.
– Kiedy urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę, włączy się zielona lampka kontrolna informująca, że urządzenie jest gotowe do pracy.
– Otworzyć opiekacz.
– Włożyć przygotowany produkt na dolną płytkę opiekającą i zamknąć urządzenie.
– Zatrzask służy do zamykania urządzenia **wyłącznie** podczas przygotowywania tostów. Przycisnąć górną część urządzenia, trzymając za uchwyt i zablokować zatrzask.
– Zaleca się następujące czasy gotowania:
  - około 2 – 4 min. do opiekania tostów,
  - około 4 – 5 min. do pieczenia gofrów.

  Uwaga! W zależności od przepisu,

konsystencji i temperatury ciasta, czas przyrządzania gofrów może być różny.
- Czas opiekania w dużej mierze zależy od rodzaju żywności.

– Otworzyć opiekacz i wyjąć gotowy produkt. Aby zapobiec zniszczeniu płytek opiekających pokrytych warstwą ochronną przed przywieraniem, nie używać ostrych narzędzi przy wkładaniu i wyjmowaniu produktu.
– Po zakończeniu pracy należy zawsze wyjąć wtyczkę z kontaktu i odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie przed przystąpieniem do czyszczenia.

Konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy urządzenie wyłączyć z sieci i poczekać aż zupełnie ostygnie. Opiekacz powinien stygnąć w pozycji otwartej.
- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie należy stosować żadnych silnych środków ścierających czy roztworów, ani ostrych narzędzi czyszczących.

– Zewnętrzną obudowę urządzenia można czyścić wilgotną, niepozostawiającą strzępków ściereczką.
– Dla ułatwienia czyszczenia, płytki opiekające pokryte warstwą ochronną przed przywieraniem można wyjąć i umyć w gorącej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń. Po umyciu dokładnie osuszyć płytki.

Przepisy

Tosty

- Przed opieczeniem posmarować lekko masłem **zewnętrzną** stronę kromki, tj. tę przykładaną do płyty grzejnej. Masło wspomaga proces zarumieniania i ułatwia zdejmowanie tostu z płyty grzejnej.
- Nadzienie (ser, szynka itp.) powinno być pokrojone w taki sposób, aby dopasować je do kształtu kanapki. Nadzienie nie powinno wystawać poza krawędź pieczywa.

Tost z szynką i serem

Składniki:
4 kromki pieczywa tostowego, 4 plastry chudej szynki gotowanej, 2 plastry sera żółtego, papryka w proszku.
Przygotowanie:
Nałożyć po jednym plastrze szynki i sera na kromkę, doprawić papryką, przykryć pozostałymi plastrami szynki i sera oraz drugą kromką.

Tost serowy

Składniki:
4 kromki pieczywa tostowego, 65 g masła, 125 g tartego żółtego sera, 2 żółtka, papryka w proszku, drobno posiekana pietruszka.
Przygotowanie:
Ubić do gładkiej masy masło, tarty ser i żółtka, doprawić solą, papryką i pietruszką. Rozsmarować masę serową na dwóch kromkach pieczywa. Przykryć pozostałymi 2 kromkami.

Tost z tuńczykiem

Składniki:
4 kromki pieczywa tostowego, 1 konserwa z tuńczykiem, 4 plastry sera, 6 – 8 nadziewanych oliwek (w plastrach).
Przygotowanie:
Posmarować z zewnętrznej strony każdą kromkę, nałożyć na dwie kromki po 2 plastry sera, tuńczyka i plastry oliwek, przykryć pozostałymi kromkami.

Gofry

- Przed nałożeniem ciasta gofrowego lekko posmarować tłuszczem wszystkie płytki.

Gofry brukselskie

Składniki:
100 g masła, 125 g mąki, 1 łyżka stołowa cukru, 1 łyżeczka proszku waniliowego (niesłodzonego), sól, 250 ml mleka, 4 żółtka, 4 białka jaj.
Przygotowanie:

Roztopić masło. Wsypać mąkę do miski i zmiksować z cukrem, proszkiem waniliowym i szczyptą soli. Dodać ostygnięte masło i miksować do uzyskania gładkiego ciasta. Dodać żółtka i dokładnie zmiksować. Ubić na sztywną piankę białko i delikatnie dodać do ciasta.

Gotowe gofry posypać cukrem pudrem i podać ze śmietaną, lodami waniliowymi, miodem lub owocami.

Utylizacja



Nie należy wyrzucać starych lub zepsutych urządzeń do domowego kosza na śmieci, lecz oddawać je w specjalnych punktach zbiórki.

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony prze klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy ceramiczne, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

GR

Τοστιέρα

Αγαπητοί πελάτες,

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από άτομα που γνωρίζουν καλά τις οδηγίες.

Σύνδεση με την κεντρική παροχή ρεύματος

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

Τα μέρη της συσκευής

1. Κύρια ενδεικτική λυχνία (κόκκινη) / Ενδεικτική λυχνία ετοιμότητας (πράσινη)
2. Πινακίδα ονομαστικών τιμών (στο κάτω μέρος της συσκευής)
3. Λαβή
4. Μάνδαλο κλειδώματος
5. Κουμπιά απασφάλισης πλάκας
6. Ηλεκτρικό καλώδιο με φις
7. Ανταλλακτικές αντικολλητικές πλάκες ψησίματος
   α. Πλάκα για τοστ
   β. Πλάκα σχάρας
   γ. Πλάκα για βάφλες Βρυξελλών

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγξετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Εάν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 χρονών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, αν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Μη θερμαίνετε τη συσκευή χωρίς να είναι τοποθετημένες πλάκες ψησίματος.
- **Προειδοποίηση**: Κατά τη λειτουργία, η συσκευή γίνεται πολύ καυτή. Προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τα θερμά μέρη. Χρησιμοποιήστε μόνο τις λαβές. Προσοχή! Υπάρχει κίνδυνος για πρόκληση εγκαυμάτων από τυχόν ατμό που εκλύεται.
- **Φροντίζετε πάντοτε να βγάζετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
  - **μετά τη χρήση,**
  - **σε περίπτωση βλάβης, και**
  - **πριν το καθαρισμό της συσκευής.**
- Μην τραβάτε ποτέ το ηλεκτρικό καλώδιο για να το βγάλετε το φις από την πρίζα.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να αγγίζει οποιοδήποτε θερμό μέρος της συσκευής.
- Για να αποφύγετε την πρόκληση βλάβης

στο περίβλημα και στο ηλεκτρικό καλώδιο, μην τοποθετείτε τη συσκευή ούτε να τη θέτετε σε λειτουργία επάνω ή κοντά σε ζεστές επιφάνειες (π.χ. εστίες φούρνων) ή σε γυμνές φλόγες.

- Να τοποθετείτε πάντα τη συσκευή σε επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα, τις πιτσιλιές και τις κηλίδες. Επίσης, θα πρέπει να υπάρχει αρκετός χώρος γύρω από τη συσκευή.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επιτήρηση και μην την τοποθετείτε κάτω από κουρτίνες, ντουλάπια ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
  - σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - σε γεωργικές περιοχές,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
  - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Για να τηρείτε τους κανόνες ασφαλείας και να αποφεύγετε πιθανούς κίνδυνους, να φροντίζετε οι επισκευές των ηλεκτρικών συσκευών και η αντικατάσταση του καλωδίου να γίνεται από ειδικευμένους τεχνικούς. Σε περίπτωση επισκευής, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή σε ένα από τα κέντρα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τις διευθύνσεις στο παράρτημα του εγχειριδίου.

Πριν από την πρώτη χρήση

– Αφήστε τη συσκευή, χρησιμοποιώντας κάθε σετ πλακών διαδοχικά, να θερμανθεί για περίπου 10 λεπτά με τα δύο τμήμα κλειστά. Με τον τρόπο αυτό, θα απομακρυνθεί η χαρακτηριστική οσμή που αναδίδεται όταν ανάβετε για πρώτη φορά οποιαδήποτε τοστιέρα. Φροντίστε να υπάρχει επαρκής εξαερισμός.

– Κατόπιν, καθαρίστε τη συσκευή και τις πλάκες όπως περιγράφεται στην παράγραφο ***Καθαρισμός και φροντίδα***.

Αλλαγή των πλακών ψησίματος

- Να αφήνετε πάντα επαρκή χρόνο για να κρυώσει η συσκευή πριν αλλάξετε τις πλάκες.

– Για να αλλάξετε τις πλάκες, απασφαλίστε τη λαβή και ανοίξτε τη συσκευή.

– Σύρετε τα κουμπιά απεμπλοκής πλάκας προς τη λαβή και αφαιρέστε την πλάκα προς την ίδια κατεύθυνση.

– Τοποθετήστε τις πλάκες που θέλετε, φροντίζοντας οι προεξοχές στην πλάκα να είναι καλά ασφαλισμένες στις αντίστοιχες εγκοπές στη συσκευή. Σπρώξτε τις πλάκες προς τα κάτω μέχρι να τις ακούσετε να ασφαλίζουν στη θέση τους.

- Πριν από την ενεργοποίηση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι οι καινούργιες πλάκες έχουν τοποθετηθεί σωστά και έχουν ασφαλίσει.

Λειτουργία

– Προσαρμόστε τις απαιτούμενες πλάκες ψησίματος στη συσκευή και κλείστε τη.

– Βάλτε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου σε μια κατάλληλη πρίζα. Θα ανάψει η κόκκινη κύρια ενδεικτική λυχνία.

– Μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία λειτουργίας, ανάβει η πράσινη ενδεικτική λυχνία και η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.

– Ανοίξτε τη συσκευή.

– Τοποθετήστε το έτοιμο φαγητό ή τοστ στο κάτω στοιχείο περιβλήματος και κλείστε το άνω στοιχείο περιβλήματος.

– Το μάνδαλο κλειδώματος χρησιμοποιείται **μόνο** όταν ψήνετε τοστ. Χρησιμοποιήστε τη λαβή για να πιέσετε προς τα κάτω στο άνω στοιχείο περιβλήματος και να ασφαλίσετε το μάνδαλο κλειδώματος.

– Συνιστώνται οι ακόλουθοι χρόνοι μαγειρέματος:

- περίπου 2-4 λεπτά για τοστ,
- περίπου 4-5 λεπτά για βάφλες,
  Σημείωση: Ανάλογα με τη συνταγή και την υφή και θερμοκρασία της ζύμης, οι χρόνοι μαγειρέματος για τις βάφλες μπορεί να διαφέρουν.
- Για ψήσιμο, οι χρόνο μαγειρέματος εξαρτώνται σε μεγάλο βαθμό από τον τύπο τροφίμου.

– Ανοίξτε τη συσκευή και βγάλτε το τρόφιμο. Για να μην προκληθεί βλάβη στις αντικολλητικές πλάκες ψησίματος, μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή μυτερά αντικείμενα για να τοποθετήσετε ή να βγάλετε το τρόφιμο.
– Βγάζετε πάντα το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα μετά τη χρήση και αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.

Καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν από τον καθαρισμό, φροντίζετε πάντα να βγάζετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να αφήνετε τη συσκευή να κρυώνει με τις πλάκες ψησίματος ανοιχτές.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.

– Μπορείτε να καθαρίσετε τις εξωτερικές επιφάνειες της συσκευής με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί χωρίς χνούδι.
– Για εύκολο καθαρισμό, μπορείτε να αφαιρέσετε τις αντικολλητικές πλάκες και να τις καθαρίσετε χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Φροντίστε, στη συνέχεια, να τις στεγνώσετε καλά.

Συνταγές

Τοστ

- Πριν από το ψήσιμο του τοστ, να απλώνετε πάντα λίγο βούτυρο στην **εξωτερική πλευρά** του ψωμιού και να τοποθετείτε τις βουτυρωμένες πλευρές επάνω στις πλάκες ψησίματος. Το βούτυρο συμβάλλει στη διαδικασία απόκτησης χρώματος και διευκολύνει την αφαίρεση του τοστ από τις πλάκες ψησίματος.
- Η γέμιση (τυρί, ζαμπόν, κ.λπ.) θα πρέπει να είναι κατάλληλα κομμένη ώστε να ταιριάζει στο σχήμα του τοστ. Βεβαιωθείτε ότι η γέμιση δεν εξέχει από τη φέτα του ψωμιού.

Τοστ με ζαμπόν και τυρί

Συστατικά:

4 φέτες ψωμί για τοστ, 4 φέτες άπαχο καπνιστό ζαμπόν, 2 φέτες Ολλανδικό τυρί, σκόνη πάπρικα.

Προετοιμασία:

Τοποθετήστε μία φέτα ζαμπόν και μία φέτα τυρί στις 2 φέτες ψωμί, γαρνίρετε με πάπρικα και καλύψτε με τις δύο άλλες φέτες ψωμί.

Τοστ με τυρί

Συστατικά:

4 φέτες ψωμί για τοστ, 65 γρ. βούτυρο, 125 γρ. τριμμένο τυρί, 2 κρόκοι αυγών, αλάτι, σκόνη πάπρικα, ψιλοκομμένο μαϊντανό.

Προετοιμασία:

Χτυπήστε το βούτυρο έως ότου γίνει κρεμώδες, προσθέστε το τριμμένο τυρί και τους κρόκους αυγών, προσθέστε αλάτι, πάπρικα και μαϊντανό. Απλώστε το μίγμα τυριού σε 2 φέτες ψωμί. Καλύψτε με τις 2 άλλες φέτες ψωμί.

Τοστ με τόνο

Συστατικά:

4 φέτες ψωμί για τοστ, 1 κονσέρβα τόνο, 4 φέτες τυρί, 6-8 γεμιστές ελιές (κομμένες φέτες).

Προετοιμασία:

Βουτυρώστε την εξωτερική επιφάνεια κάθε φέτας ψωμί, προσθέστε 2 φέτες τυρί, τον τόνο και τις κομμένες ελιές και καλύψτε τις με τις υπόλοιπες δύο φέτες ψωμί.

Βάφλες

- Οι πλάκες πρέπει να είναι ελαφρώς βουτυρωμένες πριν τοποθετήσετε τη ζύμη

για βάφλες σε αυτές.

Βάφλες Βρυξελλών

Συστατικά:

100 γρ. βούτυρο, 125 γρ. αλεύρι, 1 κ.σ. ζάχαρη, 1 κ.γ. σκόνη βανίλιας (χωρίς γλυκαντικό), αλάτι, 250 ml γάλα, 4 κρόκοι αυγών, 4 ασπράδια αυγών.

Προετοιμασία:

Λιώστε το βούτυρο. Τοποθετήστε το αλεύρι σε ένα μπολ και αναμίξτε το με τη ζάχαρη, τη σκόνη βανίλιας και μια πρέζα αλάτι. Προσθέστε αναμιγνύοντας το γάλα και το βούτυρο – αφήστε το πρώτα να κρυώσει – και συνεχίστε να αναμιγνύετε έως ότου η ζύμη να είναι μαλακή. Προσθέστε τους κρόκους αυγών και αναμίξτε καλά. Χτυπήστε τα ασπράδια αυγών σε μαρέγκα μέχρι να στέκεται και προσθέστε την απαλά στη ζύμη.

Μόλις ψηθούν, πασπαλίστε τις βάφλες με ζάχαρη άχνη και σερβίρετε με σαντιγί, παγωτό βανίλια, μέλι ή φρούτα.

Απόρριψη



Μην απορρίπτετε τις παλιές ή ελαττωματικές συσκευές μαζί με τα οικιακά απορρίμματά σας. Να τις απορρίπτετε μόνο μέσω δημόσιων σημείων συλλογής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

RUS

Сэндвичница

Уважаемый покупатель!
Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

Включение в сеть
Включайте сэндвичницу только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Устройство
1. Индикаторная лампочка сети (красная) / Индикаторная лампочка готовности к работе (зеленая)
2. Заводская табличка (на нижней стороне прибора)
3. Ручка
4. Замок
5. Кнопки отсоединения противней
6. Шнур питания со штепсельной вилкой
7. Сменные противни с антипригарным покрытием
   a. Противни для сэндвичей
   b. Противни для грилирования
   c. Противни для вафель

Правила безопасности
- Перед включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность, его не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Этот прибор может использоваться детьми (не младше 8-летнего возраста) и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими достаточным опытом и умением только при условии, что они находятся под присмотром или получили инструктаж по пользованию данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут при этом возникнуть, и ознакомлены с соответствующими правилами техники безопасности.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Детям можно разрешать чистку и обслуживание прибора только под присмотром и если им не менее 8 лет.
- Никогда не допускайте к прибору и к его шнуру питания детей младше 8 лет.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они являются потенциальным источником опасности, например, удушья.
- Не включайте прибор без противней.
- **Будьте осторожны!** При работе прибор очень сильно нагревается. Не прикасайтесь к горячим поверхностям, беритесь только за ручки. Опасайтесь горячего пара: можно обжечься.
- **Всегда вынимайте вилку из розетки:**
  - **после использования;**
  - **при любой неполадке;**
  - **перед чисткой прибора.**
- Никогда не тяните за шнур питания при извлечении штепсельной вилки из розетки.
- Не допускайте свободного провисания шнура питания.

- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался нагревающихся частей прибора.
- Чтобы не допустить повреждения корпуса электроприбора или шнура питания, не ставьте электроприбор на горячие поверхности или около них (например, рядом с конфорками кухонной плиты) или вблизи открытого огня.
- Всегда ставьте электроприбор на теплостойкую и незагрязняющуюся поверхность, следя за тем, чтобы вокруг него было достаточно свободного пространства.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра, не ставьте его под занавесками, кухонными шкафами или в непосредственной близости от любых горючих материалов.
- Прибор не предназначен для использования с помощью внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за повреждение, вызванное неправильной эксплуатацией или нарушением настоящих указаний.
- Этот прибор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
  - в офисах или в других коммерческих помещениях;
  - в сельской местности;
  - постояльцами в отелях, мотелях и т. д. и в других подобных заведениях;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- В соответствии с требованиями правил техники безопасности и для исключения возможного травматизма ремонт электроприборов, включая и замену шнура питания, должен производиться квалифицированным персоналом. Если необходим ремонт, направьте, пожалуйста, электроприбор в одну из наших сервисных служб. Адреса указаны в приложении к данному руководству.

При первом включении

– Устанавливая последовательно все комплекты противней, дайте прибору прогреться в закрытом состоянии в течение примерно 10 минут. Это позволит избавиться от запаха, который обычно появляется при первом включении любой сэндвичницы. Обеспечьте достаточную вентиляцию.

– После этого очистите прибор и противни как указано в разделе ***Чистка и уход***.

Замена противней

- Прежде чем приступить к замене противней, убедитесь, что прибор достаточно остыл.

– Чтобы заменить противни, разблокируйте ручку и откройте прибор.

– Сдвиньте кнопки отсоединения противней по направлению к ручке и снимите противень, подав его в том же направлении.

– Установите нужные противни и убедитесь, что выступы на противне надежно вошли в соответствующие выемки на приборе. Нажмите на противни, чтобы они защелкнулись на месте.

- Прежде чем включить прибор, проверьте, что новые противни установлены правильно и надежно зафиксированы.

Эксплуатация

– Установите в прибор нужные противни и закройте его.

– Вставьте штепсельную вилку в стенную розетку. При этом загорается красная индикаторная лампочка.

– После достижения рабочей температуры загорается зеленая индикаторная лампочка. Это означает,

что прибор готов к работе.
- Откройте прибор.
- Положите приготовленные продукты или сэндвичи на нижнюю половину прибора и закройте верхнюю половину.
- Замок используется **только** при приготовлении сэндвичей. Опустите верхнюю половину прибора, нажав на ручку, и закройте замок.
- Мы рекомендуем следующее время готовки:
  - примерно 2-4 минуты для сэндвичей,
  - примерно 4-5 минуты для вафель.
    Примечание. Время выпечки вафель может меняться в зависимости от рецепта, текстуры и температуры теста.
  - Время грилирования очень зависит от типа приготавливаемого продукта.
- Откройте прибор и выньте сэндвич. Чтобы избежать повреждения рабочих поверхностей с антипригарным покрытием, не следует применять острых или остроконечных предметов для укладки или переворачивания пищевых продуктов.
- Всегда вынимайте штепсельную вилку из розетки после использования прибора и, подождите, прежде чем приступить к его чистке, пока он остынет.

Чистка и уход
- Прежде чем приступить к чистке прибора, выньте вилку из розетки и дайте ему остыть, оставив прибор открытым.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте прибор и не погружайте его в воду.
- Не используйте абразивные или сильнодействующие чистящие средства.
- Снаружи прибор можно протереть увлажненной безворсовой тканью.
- Чтобы облегчить чистку, противни с антипригарным покрытием можно снять и промыть их в горячей воде с мягким моющим средством. После этого убедитесь, что они полностью высохли.

Рецепты

Сэндвичи
- Перед поджариванием всегда смазывайте ломтики хлеба **снаружи** тонким слоем сливочного масла и кладите их на противни масляной стороной.
- Начинку (сыр, ветчину и т. д.) нужно нарезать ломтиками по форме сэндвича. Убедитесь, что начинка не выступает за ломтик хлеба.

Сэндвич с ветчиной и сыром
Ингредиенты
4 ломтика хлеба для сэндвичей, 4 ломтика постной ветчины, 2 ломтика голландского сыра, красный молотый перец.
Приготовление
Положите по одному ломтику ветчины и сыра на два ломтика хлеба, приправьте красным перцем и накройте двумя оставшимися ломтиками ветчины и хлеба.

Сэндвич с сыром
Ингредиенты
4 ломтика хлеба для сэндвичей, 65 г сливочного масла, 125 г тертого сыра, 2 яичных желтка, соль, красный молотый перец, мелко нарезанная петрушка.
Приготовление
Взбейте сливочное масло до кремообразного состояния, добавьте тертого сыра и яичный желток, приправьте солью, красным перцем и петрушкой. Намажьте приготовленную сырную смесь на 2 ломтика хлеба. Накройте их 2 оставшимися ломтиками.

Сэндвич с тунцом

Ингредиенты

4 ломтика хлеба для сэндвичей, 1 банка консервированного тунца, 4 ломтика сыра, 6-8 фаршированных оливок (нарезанных ломтиками).

Приготовление

Намажьте 2 ломтика хлеба с наружной стороны сливочным маслом, положите сверху 2 ломтика сыра, мясо тунца и нарезанные ломтиками оливки и накройте их двумя оставшимися ломтиками хлеба.

Вафли

- Прежде чем наполнить противни тестом, смажьте их жиром.

Брюссельские вафли

Ингредиенты

100 г сливочного масла, 125 г муки, 1 столовая ложка сахару, 1 чайная ложка ванильной пудры (несладкой), соль, 250 мл молока, 4 яичных желтка, 4 яичных белка.

Приготовление

Растопите сливочное масло. Насыпьте в чашу муки и смешайте ее с сахаром, ванильной пудрой и щепоткой соли. Перемешайте все с молоком и сливочным маслом и подождите, пока смесь остынет, после чего продолжайте перемешивать, пока тесто не станет гладким. Добавьте яичные желтки и тщательно перемешайте. Взбейте яичный белок, пока он не уплотнится, затем аккуратно добавьте его в тесто.

После того как вафли испекутся, посыпьте их сахарной пудрой и подайте со сливками, ванильным мороженым, медом или фруктами.

Утилизация



Не выбрасывайте старые или неисправные электроприборы вместе с бытовым мусором. Относите их на специальные пункты сбора мусора.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique
Dancal N.V.
Bavikhoofsestraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Herzegovina
Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria
Noviz AG
Khan Kubrat 1 Str.
BG-4000 Plovdiv
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614
e-mail: sales@noviz.com

Czech Republic
ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Croatia
TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus
G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Danmark
Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brondby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,
tel: 7 344 299, 7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,
tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,
tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ, Jalaka 1A,
tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ, Vabaduse pl. 4,
tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B,
tel: 45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE, Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana
Severin Electrodom. España S.L.
Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.
45200 ILLESCAS(Toledo)
Tel: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
eMail: severin@severin.es
http://www.severin.es

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 OBERNAI CEDEX
Tel.: 03 88 47 62 08
Fax: 03 88 47 62 09

Greece
BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center
Agias Anastasias & Laertou, Pilea
Service Post of Thermi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel.: 0030-2310954020

Iran
IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel. : 009821 - 77616767
Fax : 009821 - 77616534
Info@iranseverin.com
www.iranseverin.com

Israel
Eatay Agencies
109 Herzel St.
Haifa
Phone: 050-5358648
Email: service@severin.co.il

Italia
Videoellettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea
Jung Shin Electronics co., ltd.
501, Megaventuretower 77-9,
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu
Seoul, Korea
Tel: +82-22-637 3245~7
Fax: +82-22-637 3244
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia
SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: + 371 7279892
servo@apollo.lv

Lebanon
Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Telephone 01 244200, Fax 01 253535
eMail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg
Ser-Tec
Rue du Chateau d´Eua
3364 Leudelange
Tel.: 00352 -37 94 94 402
Fax 00352 -37 94 94 400

Macedonia
Agrotehna
St.Prvomajska bb
1000-Skopje
MACEDONIA
e-mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel : +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax : +389 2 24 63 270

Magyarország
TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267

Nederland
HAS b.v.
Stedenbaan 8
NL-5121 DP Rijen
Tel: 0161-22 00 00
Fax: 0161-29 00 50

Norway
Løkken Trading AS
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel: 40 00 67 34
Fax: 66 80 45 60

Österreich
Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax:. 0 62 46 / 72 70 2

Polska
SERV- SERWIS SP. Z O.O.
UL. CYGANA 4
45-131 OPOLE
Tel/Fax 0048 77 453 86 42
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal
Novalva
Zona Industrial Maia I
Sector X - Lote 293, N. 90
4470 Maia
Tel.: 02/9 44 03 84
Fax: 02/9 44 02 68

Russian Federation
Orbita Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис
123362 г. Москва,
ул. Свободы, д. 18.
Тел.: (495)585-05-73

Romania
For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20E
Sc. 2 Et.1, Ap. 27, Sector 1
Bucuresti
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz
VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
mail: severin@helt.ch

Serbia
SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Slowak Republic
PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: 033/544 7177

Finland
Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 00358 / 2 07 599 860
Fax: 00358 / 2 07 599 803

Svenska
Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: 040/12 07 70
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia
SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Stand: 03.2010

SEVERIN

I/M No.: 8624.0000